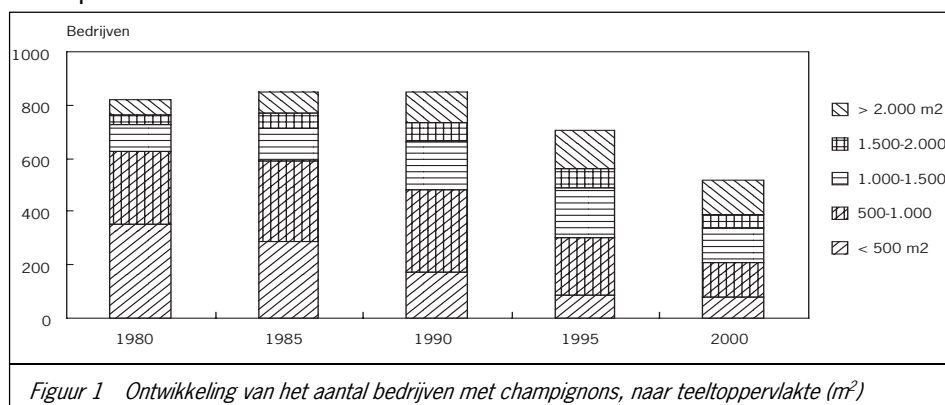


SCHAALVERGROTING IN DE CHAMPIGNONTEELT

Marc Ruijs

De champignonteelt is de afgelopen decennia sterk veranderd. In de jaren tachtig vond een schaalvergroting plaats, vooral door een sterke groei van de betaalde oppervlakte bij een redelijk stabiel totaal aantal bedrijven. In de jaren negentig ging de schaalvergroting door, nu echter veroorzaakt door een sterke afname van het aantal bedrijven, tot ruim 500 in het jaar 2000 (figuur 1), en een redelijk stabiele totale teeltoppervlakte. Het aandeel bedrijven met een maximale teeltoppervlakte van 500 m² is tussen 1980 en 2000 ruimschoots gehalveerd tot nog geen 20% van het totaal aantal bedrijven met champignons. Het aandeel met meer dan 1.500 m² nam in diezelfde periode toe van 12% tot 35%.



Arbeid en productie

Tussen 1985 en 2000 is de arbeidsbezetting op het gemiddelde champignonbedrijf weliswaar toegenomen, zo blijkt uit gegevens uit het Bedrijven-Informatienet, maar deze blijft ver achter bij de ontwikkeling van de oppervlakte per bedrijf. Dit hangt mede samen met de toename van het aantal snijbedrijven, waar de oogst mechanisch gebeurt. De arbeidsproductiviteit (productiehoeveelheid per mensjaar) is in 2000 twee maal zo hoog als in 1985.

Het teeltoppervlak is op het gemiddeld bedrijf met 34% toegenomen tot ruim 1.600 m² in 2000. Het oppervlakte-aandeel met doorgroeide compost is vanaf 1990 gestegen naar bijna 95% in 2000. Op bedrijven met doorgroeide compost komt mechanische oogst vooral voor bij de bedrijven met een teeltoppervlak groter dan 1.200 m². Door het grotere aandeel van het teeltareaal met doorgroeide compost is het aantal teelten per jaar gestegen naar gemiddeld 7,7 in 2000 (tabel 1).

De productie van champignons per m² per jaar is in 2000 tweemaal zo hoog als in 1985. Vooral vanaf 1990 is die productiviteit sterk verbeterd. Daarbij is in de eerste helft van de negentiger jaren de opbrengstprijs gedaald, maar de laatste jaren blijft de opbrengstprijs redelijk op niveau.

Tabel 1 Gegevens champignonbedrijven (bedragen in euro)

Gemiddeld per bedrijf	1985	1990	1995	1998	1999	2000v
Aantal ondernemers	1,12	1,21	1,45	1,45	1,17	1,17
Arbeidsbezetting (mensjaren)	4,69	4,72	6,28	7,52	6,20	6,29
Teeltoppervlak m ²	1202	1408	1516	1686	1614	1614
w.v. doorgroeide compost m ²	398	437	1168	1265	1469	1533
Aantal teelten per jaar	4,7	5,0	6,2	7,4	7,7	7,7
Productie per m ² per jaar	122,9	138,2	225,3	256,1	243,0	255,0
Prijs per kilogram	1,07	1,18	1,03	1,00	1,02	1,06
Netto-bedrijfsresultaat (x 1.000)	-27,3	-18,9	-22,3	-11,5	-35,1	-21,0
Totale opbrengsten (x 1.000)	166,9	239,3	364,7	471,7	407,5	445,5
Totale kosten (x 1.000)	194,2	258,2	387,0	483,3	442,6	466,4
Opbrengsten-kostenverhouding	86	93	94	98	92	95
Ondernemersinkomen per ondernemer (x 1.000)	11,1	28,6	17,7	39,7	18,2	32,6
Besparingen (x 1.000)	-4,7	5,5	4,4	38,5	-7,9	9,0
Solvabiliteit	57	57	47	53	48	.
Moderniteit	35	34	27	24	23	.
Bron: Het Informatienet.						

Bedrijfsresultaten

In de vermelde jaren was het netto-bedrijfsresultaat op het gemiddelde bedrijf negatief en varieerde tussen bijna -11.500 euro (1998) en ruim -35.000 euro (1999). Tegenover elke 100 euro kosten stond 86 (1985) tot 98 (1998) euro aan opbrengsten. Voor 2001 wordt een lager netto bedrijfsresultaat geraamd dan in 2000 (circa -32.000 euro).

Ook het ondernemersinkomen per ondernemer laat jaarlijks sterke schommelingen zien en ligt de laatste jaren tussen 18.000 en 40.000 euro. Voor 2001 wordt dit geraamd op circa 26.300 euro.

In de eerste helft van de jaren negentig is de solvabiliteit per bedrijf met 10 procentpunten afgenomen. De laatste jaren schommelt de solvabiliteit rond de 50%. De solvabiliteit ligt daarmee op goed niveau.

De moderniteit van het gemiddelde champignonbedrijf (boekwaarde als percentage van de nieuwwaarde) is vanaf 1985 achteruit gegaan. Hierdoor is de moderniteit van het gemiddelde champignonbedrijf onder de kritieke grens voor tuinbouwbedrijven beland.

Toekomstperspectief

Er wordt de komende jaren een verdere afname van het aantal bedrijven verwacht, tot ongeveer 400 in 2007. De champignonbedrijven zullen vanwege de bedrijfsinrichting, -organisatie, afzet zekerheid en arbeidsvoorziening zich moeten richten op de versmarkt of op de industrie. Door aanpassingen van de bedrijfsstructuur zullen hechtere ketens ontstaan die productie en investeringen op elkaar afstemmen om de totale kosten in de keten te beperken. De concurrentiepositie van Nederland kan behouden blijven door versterking van kritische succesfactoren als technologische vooruitgang, kennis van markten, strategische allianties en license to deliver (voedselveiligheid). Om dit te verwezenlijken zal van de champignonsector en -bedrijven de nodige inspanningen en acties worden gevraagd.